



412085S-2017



新蔡新民食品有限公司企业标准

Q/XXS 0001S-2017

---

# 腌腊肉制品

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

---

新蔡新民食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新蔡新民食品有限公司提出。

本标准起草单位：新蔡新民食品有限公司。

本标准主要起草人：曾卫东。

H N

Q B

# 腌腊肉制品

## 1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种为原料，经解冻（或不解冻）、修整，添加食用盐、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、白酒、肉豆蔻、肉桂、高良姜、白芷、陈皮、花椒，经盐水注射（或不注射在滚揉时加入），再经滚揉、腌制、挂架、干燥（或风干）、蒸煮（或不蒸煮）、烟熏、冷却、包装、冷冻（或不冷冻）、外包而成的非即食腊肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707 的和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）鸡肉、鸭肉、鹅肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 肉桂、高良姜、白芷和陈皮应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）（一部）的规定。
- 2.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 1142 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取 100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品用开水煮熟，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有腌腊肉正常色泽，无黏液，无霉点	
气味、滋味	具有产品应有的腌腊肉气味、滋味，无异味，无酸败味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检测方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	腌腊猪肉、腌腊牛肉 0.5	GB 5009.227
		腌腊鸡肉、腌腊鸭肉、腌腊鹅肉 1.5	
亚硝酸钠（以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种为原料，经解冻（或不解冻）、修整，添加食用盐、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、白酒、肉豆蔻、肉桂、高良姜、白芷、陈皮、花椒，经盐水注射（或不注射在滚揉时加入），再经滚揉、腌制、挂架、干燥（或风干）、蒸煮（或不蒸煮）、烟熏、冷却、包装、冷冻（或不冷冻）、外包而成的非即食腊肉制品。根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

新蔡新民食品有限公司

2017年08月07日